Lasst uns kochen!



Vokabular



kochen



die Küche (bezieht sich auch auf eine regionale Art des Kochens)



die asiatische Küche,
die italienische Küche …

Die Methoden


garen


braten


rösten


grillen


backen


schmoren


dünsten

Die Zutaten



das Öl, das Olivenöl,
das Kokosöl



das Salz



der Pfeffer



der Zucker



das Mehl



die Gewürze

Die Zutaten



der Basilikum



der Koriander



das Chili



die Nudeln, die Spaghetti, die Tortellini



der Reis



der Mais

Die Zutaten



die Linsen



die Bohnen



die Erbsen



das Fleisch



das Schweinefleisch, das Rindfleisch, das Hähnchenfleisch



die Soße

Die Zutaten



der Salat



die Vorspeise



der Hauptgang



die Nachspeise (das Dessert)



das Gericht

die Maßeinheiten



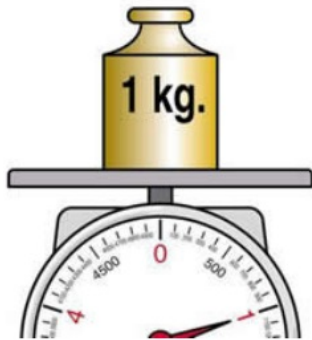
die Tasse



der Becher



der Liter



das Kilogramm



der Teelöffel



der Esslöffel

die Maßeinheiten



die Prise (Salz)



das Pfund



Lesen eines Rezeptes

Zutaten

1	Zwiebel, gewürfelt
1/2	Lauch, in Ringe geschnitten
1	Karotte, in Scheiben geschnitten
2	Scheiben Knollensellerie, mittelgroß, gewürfelt
150 g	Linsen
150 g	Räucherbauch
500 ml	Gemüsebrühe
1	kleine Kartoffel, gerieben
4	Würstchen (Saitenwürstchen), Wienerle
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
	Muskat
2 EL	Rotweinessig, nach Geschmack
250 g	Spätzle – im Idealfall selbstgemacht

Zubereitung

Arbeitszeit: 20 Min. / Kochzeit: ca. 45 Min. / Schwierigkeitsgrad: einfach

Zuerst wird die gewürfelte Zwiebel angedünstet, dann das Gemüse (ohne Kartoffel). Dann wird der Speck mit angebraten, dann die Linsen hinzugeben. Es können eingeweichte Linsen sein, müssen aber nicht. Jetzt gießen wir die Brühe an und bei eingeweichten Linsen ca. 15 Minute kochen, bei trockenen Linsen entsprechend länger. Die meisten angebotenen Linsen können ohne Einweichen gekocht werden. Nach ca. 8 Minuten die geriebene Kartoffel zugeben. Wenn die Linsen gar sind mit den Gewürzen abschmecken. Auch dann den Essig zugeben.

Die Würstchen erhitzen.

Die Spätzle nach Packungsanleitung erhitzen oder in der Kochzeit der Linsen herstellen.

Diktat

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...
5. ...
6. ...
7. ...
8. ...

Diktat

1. Kochst Du gern?
2. Ja, ich koche gern.
3. Was ist Dein Lieblingsgericht?
4. Mein Lieblingsgericht ist Spaghetti Bolognese.
5. Wie kocht man dieses Gericht?
6. Ganz einfach: du brauchst Spaghetti, Tomaten, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Knoblauch, Gewürze und Hackfleisch.
7. Zuerst werden die Spaghetti in Salzwasser mit ein bisschen Öl gekocht.
8. Dann wird die Tomatensoße mit Hackfleisch zubereitet.